ROYAUME DU MAROC

MINISTÈRE DE L'EMPLOI, DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE, DU DÉVELOPPEMENT SOCIAL ET DE LA SOLIDARITÉ

DÉPARTEMENT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

SECTEUR DU TOURISME ET DE L'HOTELLERIE
SPÉCIALITÉ BOULANGERIE/ PATISSERIE

PROGRAMMES D'ÉTUDES

NIVEAU TECHNICIEN

REMERCIEMENTS

Pour la supervision

M.Mohamed BOUHAIK : Chef de la Division coordination des Centres de Formation des Formateurs, DRIF/OFPPT

Pour l'assistance et la validation

- Mme Soumaya SAMLALI : Chef du projet « Hôtellerie-Restauration », DRIF/OFPPT
- M. Jocelyn BERTRAND : Expert du Bureau d'Etudes CIDE
- M. Jean Jaques DROLET : Expert du Bureau D'Etudes CIDE
- M. Mustapha SAGHIR : Chef de la Division Modes et méthodes, DRIF/OFPPT
- M.LEBHAIRAT : Chef de projet, DRIF/OFPPT
- M. BENMOUHA : Chef de projet, DRIF/OFPPT

Pour la conception et la finalisation

- M. Bouchaib HALLALI :Formateur ISHR-Marrakech
- M. Hassan MAHYAOUI : Formateur ISHR Marrakech
- Mme Souad ECHCHERRADI : Formatrice ISHR- Casablanca
- M. Karim HAMMOUDI : Formateur ISHR Marrakech
- M. Brahim MAHANE : Formateur ISHR Casablanca

TABLE DES MATIERES

Présentation du programme..... **4**
Glossaire…..... **5**

PREMIERE PARTIE

1. Synthèse du programme d'études..... **8**
2. Buts de la formation..... **9**
3. Compétences visées..... **10**
   Matrice des objets de formation…… **11**
4. Objectifs généraux..... **12**
5. Objectifs opérationnels de premier et de second niveau..... **14**
   5.1. Définition des objectifs opérationnels..... **14**
   5.2. Guide de lecture des objectifs opérationnels de premier niveau..... **16**

DEUXIEME PARTIE

Module 1: Métier et formation …… **19**
Module 2: Salubrité, hygiène et sécurité …… **22**
Module 3: Matières premières et aliments…….. …… **26**
Module 4: Outillage et équipement….. …… **30**
Module 5 : Pain à base de levure… …… **34**
Module 6: Produits à base de pâtes friables …… **37**
Module 7 : Pain à base de levain naturel……. …… **41**
Module 8 : Crèmes et garnitures…… **44**
Module 9 : Pains spéciaux…… …… **47**
Module 10: Produits à base de pâtes battures-poussées..…… **50**
Module 11: Pains de fantaisie et pains décorés..…… **53**
Module 12: Petits fours secs…….. …… **57**
Module 13 : Petits gâteaux et petits fours frais…… **60**
Module 14 : Produits à base de pâtes feuilletées…… **63**
Module 15: Produits à base de pâtes levées…… **66**
Module 16: Produits à base de pâtes levées-feuilletées…… **69**
Module 17 : Entremets traditionnels.. …… **72**
Module 18: Entremets modernes…… **76**
Module 19 : Produits glacés…… **79**
Module 20: Dessert à la commande et à l'assiette..... **82**
Module 21 : Chocolats…….. …… **85**
Module 22 : Pièces de présentation……... …… **88**
Module 23: Partie dessert d'un menu…….. …… **91**
Module 24: Travail en équipe…… **94**
Module 25: Information technique propre à une boulangerie-pâtisserie..…… **98**
Module 26: Gestion et organisation d'une boulangerie-pâtisserie..... **101**
Module 27: Techniques de recherche d'emploi…… **104**
Module 28: Intégration au milieu de travail..…… **107**

PRESENTATION DU PROGRAMME

Dans le secteur Hôtellerie-Restauration, le programme d'étude de la filière Boulangerie Pâtisserie a été élaboré dans le respect du plan d'intervention conçu par le Département de la Formation Professionnelle, et en tenant compte du référentiel de compétences élaboré avec l'aide des représentants de l'industrie de l'hôtellerie et de restauration.

L'approche retenue lors de l'élaboration du curriculum de formation est caractérisée par l'intégration de tous les éléments importants qui devront faire l'objet de l'apprentissage. Elle vise une gestion éducative, pertinente, cohérente et efficace qui tient compte à la fois des facteurs tels que les besoins de formation, la situation du travail, les fins, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Le curriculum de formation est défini par compétences, formulé en objectifs et découpé en modules. Les objets de formation correspondent à des compétences à développer chez le stagiaire. Conformément aux axes de développement d'un programme, elles sont de deux types: les compétences spécifiques liées à la maîtrise de la profession et les compétences générales associées à la formation fondamentale.

La durée du programme est de 2286 heures; dont 1635 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences particulières liées directement à la maîtrise des tâches du métier, 375 heures à l'acquisition de compétences plus larges et 276 heures consacrées à l'enseignement général. Le programme est divisé en 28 modules dont la durée varie de 30 à 120 heures.

Le programme comprend :

- **le glossaire**
- **une première partie d'intérêt général,…**
- **une seconde partie décrit les objectifs…**

La première partie, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble du projet de formation; elle comprend cinq chapitres :

- Synthèse du programme
- Buts généraux de la formation
- Compétences visées
- Objectifs généraux
- Définition et guide de lecture des objectifs opérationnels.

La seconde partie décrit les objectifs opérationnels de chacun des modules.

GLOSSAIRE

Buts de la formation

Intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour une formation donnée.

Processus

Le processus de travail met en évidence et décrit les étapes les plus significatives de la réalisation des tâches et des activités du métier.

Compétence

C'est un ensemble de connaissances, d'habilités dans divers domaines, de perceptions et d'attitudes qui permet à une personne donnée de réaliser adéquatement une tâche ou une activité liée à une fonction de travail

Il existe deux types de compétences à savoir :

- ⇒ Les compétences particulières qui sont plus axées sur une tâche ou une profession donnée, l'acquisition de ce type de compétence rend une personne plus qualifiée à assurer la production d'un service, ou/et d'une fonction directement liée à l'exercice du métier ;
- ⇒ Les compétences générales portent sur la compréhension de principes technologiques ou scientifiques liés au métier. Elles permettent à une personne d'accomplir certaines démarches telles que son intégration à la vie professionnelle, et l'évolution de son environnement de travail.

Objectifs généraux

Expression des intentions éducatives par regroupement de compétences à faire acquérir au stagiaire. Ils permettent une classification et une orientation des objectifs opérationnels.

Objectifs opérationnels

Traduction de la compétence qui doit être acquise et assimilée par le stagiaire en cours de formation. Les objectifs opérationnels sont des objectifs d'apprentissage qui sont décrits en termes pratiques pour l'enseignement, l'apprentissage, la gestion et l'évaluation des apprentissages ainsi que la reconnaissance des acquis. Ils se déclinent en objectifs de premier et de second niveau.

Les objectifs opérationnels de premier niveau sont considérés comme étant les cibles principales de la formation. Ils sont définis en fonction de: (i) des compétences programmées pour un projet de formation, (ii) des situations et des comportements.

Les objectifs opérationnels de second niveau englobent quatre types de savoirs (savoirs et savoir-faire, savoir-être, savoir-percevoir). Ces objectifs (adaptables aux besoins des élèves en formation) aident les stagiaires à entreprendre les apprentissages nécessaires à l'acquisition d'une compétence.

Module (d'un programme)

Composant d'un programme d'études précisant à la fois les objectifs opérationnels du premier et second niveau ainsi que les données pédagogiques, matérielles et organisationnelles qui s'y rattachent. Un module de formation peut être composé d'un sous-ensemble d'unités de formation qui constitue un mini profil de formation.

PREMIERE PARTIE

1. SYNTHESE DU PROGRAMME D'ETUDES

Nombre de modules : 28 **BOULANGERIE PATISSERIE**

Durée en heures : 2286 **Code du programme :**

CODE	TITRE DU MODULE	DUREE (Heure)
	1. MÉTIER ET FORMATION	**30**
	2. SALUBRITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	**60**
	3. MATIÈRES PREMIÈRES ET ALIMENTS	**90**
	4. OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT	**30**
	5. PAINS À BASE DE LEVURE	**90**
	6. PRODUITS À BASE DE PÂTES FRIABLES	**90**
	7. PAINS À BASE DE LEVAIN NATUREL	**45**
	8. CRÈMES ET GARNITURES	**120**
	9. PAINS SPÉCIAUX	**105**
	10. PRODUITS À BASE DE PÂTES BATTUES-POUSSÉES	**105**
	11. PAINS DE FANTAISIE ET PAINS DÉCORÉS	**45**
	12. PETITS FOURS SECS	**45**
	13. PETITS GATEAUX ET PETITS FOURS FRAIS	**105**
	14. PRODUITS À BASE DE PÂTES FEUILLETÉES	**60**
	15. PRODUITS À BASE DE PÂTES LEVÉES	**60**
	16. PRODUITS À BASE DE PÂTES LEVÉES-FEUILLETÉES	**60**
	17. ENTREMETS TRADITIONNELS	**90**
	18. ENTREMETS MODERNES	**90**
	19. PRODUITS GLACÉS	**60**
	20. DESSERTS À LA COMMANDE ET À L'ASSIETTE	**30**
	21. CHOCOLATS	**105**
	22. PIÈCES DE PRÉSENTATION	**90**
	23. PARTIE DESSERT DU MENU	**45**
	24. TECHNIQUES DU TRAVAIL EN ÉQUIPE	**45**
	25. INFORMATION TECHNIQUE PROPRE A UNE BOULANGERIE - PATISSERIE	**90**
	26. GESTION ET ORGANISATION D'UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE	**75**
	27. TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOI	**30**
	28. INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL	**120**
	ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
	Arabe	**60**
	Français	**60**
	Anglais	**60**
	Législation	**48**
	PME	**48**

Ce programme conduit au diplôme de ***Technicien en Boulangerie Pâtisserie.***

2. BUTS GENERAUX DE LA FORMATION

Les buts généraux expriment les résultats globaux attendus de la formation. Ce sont:

Rendre la personne compétente dans l'exercice d'un métier

- Lui permettre de réaliser correctement et avec performance, les tâches et les activités inhérentes au métier;
- Lui permettre d'acquérir et de développer des habitudes constantes en rapport à la santé, la sécurité et l'hygiène dans un souci de l'ordre et de la propreté;
- Lui permettre d'acquérir les habiletés intellectuelles et gestuelles nécessaires à l'exécution des tâches qui lui seront proposées;
- Lui permettre de développer le souci de la qualité, le sens de l'économie et de la méthode et une conscience professionnelle élevée.

Assurer l'intégration de la personne dans la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail et le contexte particulier de la boulangerie-pâtisserie;
- Lui faire connaître les droits et les responsabilités du stagiaire;
- Lui permettre de se préparer à la recherche d'un stage et d'un emploi.

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne :

- Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents au choix des matières premières et aux techniques de confection des produits de boulangerie-pâtisserie;
- Lui faire acquérir des méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires;
- Lui permettre de développer l'habitude de l'auto-évaluation de ses produits;
- Lui permettre de développer l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.

Favoriser la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre de développer des attitudes positives face aux changements et aux situations nouvelles;
- Lui permettre de se préparer à occuper un poste de boulanger-pâtissier dans tous les milieux de travail potentiel;
- Lui faire acquérir des connaissances et des habiletés transférables;
- Lui faire acquérir le souci de poursuivre son perfectionnement et son développement personnel.

3. COMPETENCES VISEES

La section suivante présente les objectifs généraux du curriculum de formation de la filière ***Boulangerie Pâtisserie***. Les objectifs sont ensuite présentés en compétences attendues d'un lauréat en Boulangerie Pâtisserie. On y présente les compétences générales et les compétences particulières (ou propres à la fonction de travail) ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Les compétences et les grandes étapes du processus de la fonction de travail sont issus d'une analyse de situation de travail (A.S.T.) qui a exigé la participation de membres du milieu professionnel. Les résultats de cette étude servent de base à l'élaboration de l'ensemble des documents du curriculum soit: le programme d'études, le guide pédagogique, le guide d'évaluation et finalement le guide d'organisation pédagogique et matérielle.

Les compétences générales portent sur des activités communes à plusieurs tâches ou à plusieurs situations, ce sont des activités connexes dans le domaine de la technologie, des disciplines, du développement personnel, etc.) ; elles portent entre autres, sur la compréhension et l'application de principes technologiques ou scientifiques liés au métier. Quant aux compétences particulières, elles font référence aux tâches et aux activités directement utiles à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les étapes les plus significatives des tâches et des activités du métier.

La matrice des objets de formation à double entrée permet de voir les relations qui existent entre les éléments horizontaux et verticaux. Les symboles de la matrice montrent l'existence ou l'application d'un lien fonctionnel :

- ➪ Entre une étape du processus et d'une compétence particulière
- ➪ Entre une compétence particulière et une compétence générale

Les symboles noircis indiquent, en plus, que l'on tient compte de ces liens dans la formulation d'objectifs visant le développement de compétences particulières.

Cette matrice a été conçue en tenant compte des orientations et des buts de formation du programme, à partir des tâches et des opérations définies au moment de l'analyse de la situation de travail. La logique qui a présidé à sa conception influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression en fonction de la complexité des apprentissages et du développement de l'autonomie du stagiaire. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre à privilégier pour l'enseignement et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains modules deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle. L'organisation des sessions du programme tient compte de ces exigences.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

4. OBJECTIFS GENERAUX

Les objectifs généraux du programme *Technicien en* ***Boulangerie - Pâtisserie*** sont présent ci-après. Ils sont accompagnés de l'énoncé des compétences liées à chacun des objectifs opérationnels de premier niveau qu'ils regroupent.

Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour utiliser des notions technologiques durant l'exercice du métier

- Caractériser les ingrédients utilisés en Boulangerie - Pâtisserie.
- Employer l'outillage et l'équipement.

Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour confectionner des produits de boulangerie, de viennoiserie, de pâtisserie

- Confectionner des produits à base de pâtes friables.
- Confectionner des crèmes et des garnitures.
- Confectionner des produits à base de pâtes battues – poussées.
- Confectionner des petits fours secs.
- Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais.
- Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées.
- Confectionner des produits à base de levées.
- Confectionner des produits à base pâtes levées – feuilletées.
- Confectionner des entremets traditionnels.
- Confectionner des entremets modernes.
- Confectionner des produits glacés.
- Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette.
- Confectionner des chocolats.
- Réaliser des pains à base de levure.
- Réaliser des pains à base de levain naturel.
- Réaliser des pains spéciaux.
- Confectionner des viennoiseries.
- Composer la partie dessert du menu.

Développer chez le stagiaire en boulangerie-pâtisserie les compétences nécessaires pour décorer et présenter des produits correspondant à cette spécialité

- Confectionner des pièces de présentation.
- Réaliser des pains de fantaisie et des pains décorés.

Développer chez le stagiaire les compétences nécessaires pour une intégration harmonieuse dans son milieu de formation et dans son milieu de travail

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Maintenir un environnement de travail salubre et sécuritaire.
- Gérer une équipe de travail.
- Organiser l'information technique propre une Boulangerie – Pâtisserie.
- Effectuer les tâches reliées à l'organisation d'une Boulangerie – Pâtisserie.
- Rechercher un emploi.
- S'intégrer au milieu de travail.

5. OBJECTIFS OPERATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU

5.1. DEFINITION DES OBJECTIFS OPERATIONNELS

Un objectif opérationnel de premier niveau est défini pour chacune des compétences visées. Ces compétences sont structurées et articulées en projet de formation permettant de préparer le stagiaire à la pratique d'un métier. Une telle façon de procéder assure la progression harmonieuse d'un objectif à l'autre, l'économie dans les apprentissages (évitant des répétitions inutiles), l'intégration et le renforcement d'apprentissage, etc.

Les objectifs opérationnels de premier niveau : Constituent les cibles principales et obligatoires de l'enseignement et de l'apprentissage. Ils sont pris en considération pour l'évaluation aux fins de la sanction des études. Ils sont définis en termes de comportement ou de situation et présentent, selon le cas, les caractéristiques suivantes :

- **Un objectif défini en termes de comportement** est un objectif relativement fermé qui décrit les actions et les résultats attendus du stagiaire au terme d'une étape de sa formation. L'évaluation porte sur les résultats attendus.

- **Un objectif défini en termes de situation** est un objectif relativement ouvert qui décrit les phases d'une situation éducative dans laquelle on place le stagiaire. Les produits et les résultats obtenus varient d'un stagiaire à un autre. L'évaluation porte sur la participation du stagiaire aux activités proposées selon le plan de mise en situation.

Les objectifs opérationnels de second niveau : servent de repères pour les apprentissages préalables à ceux directement requis pour l'atteinte d'un objectif de premier niveau. Ils sont groupés en fonction des précisions (voir 5.2.A) ou des phases (voir 5.2.B) de l'objectif opérationnel de premier niveau.

Remarques :

Les objectifs opérationnels de premier et de second niveau supposent la distinction nette de deux paliers d'apprentissages :

⇒ Au premier palier, les apprentissages qui concernent les savoirs préalables ;
⇒ Au second palier, les apprentissages qui concernent la compétence.

Les objectifs opérationnels de second niveau indiquent les savoirs préalables. Ils servent à préparer les stagiaires pour les apprentissages directement nécessaires à l'acquisition d'une compétence. On devrait toujours les adapter aux besoins particuliers des stagiaires ou des groupes en formation.

Les objectifs opérationnels de premier niveau guident les apprentissages que les stagiaires doivent réaliser pour acquérir une compétence :

⇒ Les précisions ou les phases de l'objectif déterminent ou orientent des apprentissages particuliers à effectuer, permettant l'acquisition d'une compétence de façon progressive, par élément ou par étape.

⇒ L'ensemble de l'objectif (les cinq composantes) détermine ou oriente des apprentissages globaux d'intégration et de synthèse, permettant de parfaire l'acquisition d'une compétence.

Pour atteindre les objectifs, les activités d'apprentissage liées aux objectifs pourraient être prévues :

⇒ Les activités particulières pour les objectifs de second niveau

⇒ Des activités particulières pour les objets d'apprentissage liés aux objectifs de premier niveau

⇒ Des activités globales pour les objectifs de premier niveau.

5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPERATIONNELS DE PREMIER NIVEAU

5.2.A. Lecture d'un objectif défini en termes de comportement

L'objectif défini en termes de comportement comprend cinq composantes. Les trois premières composantes donnent une vue d'ensemble de cet objectif :

⇒ **Le comportement attendu** présente une compétence comme étant le comportement global attendu.

⇒ **Les conditions d'évaluation** définissent ce qui est nécessaire ou permis au stagiaire au moment de vérifier s'il a atteint l'objectif ; on peut aussi appliquer les mêmes conditions d'évaluation partout.

⇒ **Les critères généraux de performance** définissent des exigences qui permettent de voir globalement si les résultats obtenus sont satisfaisants.

Les deux dernières composantes permettent d'avoir une vue précise et une compréhension **univoque** de l'objectif.

⇒ **Les précisions sur le comportement attendu** décrivent les éléments essentiels de la compétence sous forme de comportement particuliers.

⇒ **Les critères particuliers de performance** définissent des exigences à respecter et accompagnent habituellement chacune des précisions. Ils permettent un jugement plus éclairé sur l'atteinte de l'objectif.

5.2.B. Lecture d'un objectif défini en terme de situation

Un objectif défini en terme de situation comprend cinq composantes :

⇒ **L'intention poursuivie** présente une compétence comme étant une intention à poursuivre tout au long des apprentissages.

⇒ **Les précisions** mettent en évidence l'essentiel de la compétence et permettent une meilleure compréhension de 'intention poursuivie.

⇒ **Le plan de mise en situation** décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place le stagiaire pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Il comporte habituellement trois phases d'apprentissage telles :

- Une phase d'information
- Une phase de réalisation, d'approfondissement ou d'engagement
- Une phase de synthèse, d'intégration et d'auto - évaluation.

⇒ **Les conditions d'encadrement** définissent les balises à respecter et les moyens à mettre en place, de façon à rendre possible les apprentissages et à savoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.

⇒ **Les critères de participation** décrivent les exigences de participation que le stagiaire doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases du plan de mise en situation.

DEUXIEME PARTIE

MODULE 1 : MÉTIER ET FORMATION

Code : **Durée : 30 h**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour
se situer au regard du métier et de la démarche de formation,
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS

- Connaître la réalité du métier et connaître les possibilités qu'elle offre.
- Comprendre le programme de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.
- Développer les attitudes et les comportements professionnels exigés dans le métier.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information sur le métier

- S'informer sur le marché du travail en boulangerie-pâtisserie: milieux de travail, perspectives d'avenir, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi (fonction de travail, règles d'éthique professionnelle, conditions de travail, droits et responsabilités des boulangers-pâtissiers).
- Présenter des données recueillies au cours d'une rencontre de groupe et discuter de sa perception : avantages, inconvénients, exigences.
- Attirer son attention sur l'importance du travail en équipe.

PHASE 2 : Approfondissement

- Discuter des habiletés et des connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.
- S'informer sur le projet de formation: programme d'études, démarche de formation, modes d'évaluation, sanction des études.
- Discuter de la pertinence du programme de formation par rapport à la situation de travail du boulanger/pâtissier.
- Faire part de ses premières réactions face au métier et à la formation.

PHASE 3 : Évaluation et confirmation de son orientation

Produire un rapport dans lequel on doit :

- Préciser ses goûts, ses aptitudes et ses intérêts pour la boulangerie-pâtisserie.
- Évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects, les exigences en rapport avec ses goûts, ses aptitudes et ses centres d'intérêts.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Privilégier les échanges d'opinions entres les stagiaires et favoriser l'expression de tous.
- Motiver les stagiaires à entreprendre les activités proposées.
- Permettre aux stagiaires d'avoir une vue d'ensemble juste de son métier.
- Fournir aux stagiaires les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Assurer l'accès à la documentation pertinente à son choix de carrière.
- Organiser des rencontres avec des spécialistes du métier.

CRITERES DE PARTICIPATION

PHASE 1 :

- Exprime convenablement sa perception de la profession au moment d'une rencontre de groupe et fait le lien avec les données recueillies.
- Recueille des renseignements sur certains aspects de l'évolution du métier et sur les domaines de perfectionnement et de croissance personnelle en boulangerie-pâtisserie.

PHASE 2 :

- Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.
- Fait un examen sérieux des documents.
- Écoute attentivement les explications
- Exprime convenablement sa perception du programme de formation au moment d'une rencontre de groupe.
- Exprime clairement ses réactions au regard du métier et de la formation.

PHASE 3 :

- Produit un rapport contenant :
  - Une présentation sommaire de ses goûts, de ses intérêts et de ses aptitudes.
  - Des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite, les liens demandés.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que :

Avant d'entreprendre les activités de chacune des phases, le stagiaire doit :

1. Être réceptif à l'information relative au métier et à la formation.
2. Avoir le souci de partager sa perception du métier avec les autres personnes du groupe.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 : Information sur le métier, le stagiaire doit:

3. Déterminer une façon de noter et de présenter des données.
4. Repérer des informations sur le marché du travail en boulangerie-pâtisserie : types d'établissements, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation.
5. Repérer des informations sur la structure et l'organisation des milieux de travail en boulangerie-pâtisserie.
6. Prendre conscience des impacts du travail sur sa vie personnelle et sociale.
7. Connaître les lois relatives au secteur de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration.
8. Décrire les principales règles permettant de discuter correctement en groupe.
9. Prendre conscience des habitudes de consommation versus les modes.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 2 : Approfondissement, le stagiaire doit :

10. Distinguer entre les habiletés, aptitudes et connaissances requises pour pratiquer une profession.
11. Décrire la nature, la fonction et le contenu d'un programme d'études.
12. Établir le lien entre les compétences visées par le programme et celles exigées dans le métier.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 3 : Evaluation et confirmation de son orientation, le stagiaire doit :

13. Distinguer entre goûts, aptitudes et centres d'intérêts.
14. Prendre conscience de la nécessité d'exercer un travail qu'on aime et qui répond à nos attentes.
15. Etre capable d'assumer la responsabilité de son choix.
16. Décrire les principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle.

Module 2 : SALUBRITÉ, HYGIENE ET SECURITE

Code **Durée : 60 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer qu'il possède la compétence requise, le stagiaire doit
Maintenir un environnement salubre et sécuritaire
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement;
- À partir de situations simulant diverses tâches du métier;
- Sans notes.

Pour la production d'un rapport proposant des mesures applicables aux diverses situations présentées.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect de mesures préventives adéquates;
- Manifestation du souci de préserver la salubrité et la sécurité au travail;
- Respect des règles de salubrité, d'hygiène et de sécurité au travail.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRECISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Reconnaître les situations problématiques en termes de salubrité et d'hygiène.	• Identification univoque des situations problématiques; • Exactitude de la problématique en cause, pour chacune des situations.
B. Énoncer les règles fondamentales d'hygiène personnelle.	• Justesse des règles énoncées; • Énoncé complet des règles de base.
C. Énoncer les règles d'hygiène applicables dans l'environnement de travail	• Congruence entre les règles énoncées et l'environnement de travail; • Énoncé complet des règles applicables.
D. Identifier les situations à risque pour la sécurité.	• Énumération complète des situations à risques; • Identification juste des situations à risques.
E. Proposer des mesures de prévention concernant la sécurité.	• Proposition de mesures applicables; • Mesures de prévention adéquates.
F. Décrire le protocole d'intervention en cas d'accident.	• Description exacte du protocole d'intervention; • Description complète des divers éléments du protocole d'intervention.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau tels que :

Avant d'apprendre à reconnaître les situations problématiques en termes de salubrité et d'hygiène, le stagiaire doit (A) :

1. Prendre connaissance de la Loi sur l'hygiène publique.
2. Distinguer les termes salubrité et hygiène.
3. Expliquer les termes, pollution, maladie et contamination.
4. Énumérer des situations à risques propre au métier.
5. Décrire les règles d'hygiène relatives au travail.

Avant d'apprendre à énoncer les règles fondamentales d'hygiène personnelle., le stagiaire doit (B) :

6. Reconnaître l'importance de la propreté et de l'hygiène.
7. Définir le concept d'hygiène personnelle.

Avant d'apprendre à énoncer les règles d'hygiène applicables dans l'environnement de travail, le stagiaire doit (C) :

8. Décrire l'environnement de travail.
9. Identifier des situations à risque, liées à l'hygiène, dans l'environnement de travail.
10. Décrire les notions d'hygiène relatives aux vêtements de travail.
11. Identifier des causes d'intoxication.
12. Expliquer des mesures à prendre pour éviter la contamination.
13. Énoncer les responsabilités du travailleur en ce qui concerne l'hygiène au travail.

Avant d'apprendre à identifier les situations à risque pour la sécurité, le stagiaire doit (D) :

14. Expliquer ce qu'est un risque pour la sécurité.
15. Décrire les principaux symboles associés aux produits potentiellement dangereux utilisés au travail.
16. Décrire les caractéristiques des principaux produits potentiellement dangereux utilisés au travail.
17. Énumérer les principaux risques d'accidents associés à l'équipement, aux produits dangereux, au matériel et aux méthodes de travail.

Avant d'apprendre à proposer des mesures de prévention concernant la sécurité, le stagiaire doit (E) :

18. Prendre connaissance de la Loi sur la santé et la sécurité du travail et de ses règlements
19. Énumérer les principaux risques propre au métier.
20. Expliquer les conséquences des accidents au travail.

Avant d'apprendre à décrire le protocole d'intervention en cas d'accident, le stagiaire doit (F):

21. Expliquer la nécessité d'agir rapidement en cas d'accident.
22. Énumérer le contenu d'une trousse de premiers soins.
23. Décrire les premiers soins à donner en cas de coupures, de brûlures et autres plaies légères.
24. Identifier les personnes et les organismes à joindre en cas d'accident.

MODULE 3: MATIÈRES PREMIÈRES ET ALIMENTS

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
caractériser les ingrédients utilisés en Boulangerie Pâtisserie,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- Avec des fiches techniques de base.
- Dans un laboratoire de pâtisserie boulangerie.
- Avec présence d'ingrédients .
- Avec des directives concernant la composition et les caractéristiques des ingrédients.
- Avec une liste de produits alternatifs aux ingrédients.

Le stagiaire fera un choix exact et complet des matières premières en Justifiant du choix de la qualité tout en proposant produits de substitution(s'il y a lieu).

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Choix exact et complet des matières premières.
- Justification du choix de la qualité.
- Estimation juste des coûts.
- Choix exact et complet des produits de substitution.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Reconnaître les matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie.	• Identification exacte des matières premières et de leurs substituts. • Interprétation juste des renseignements apparaissant sur les emballages. • Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles.
B. Présenter les utilisatiosns des matières premières.	• Présentation précise et concise. • Justesse des observations sur la qualité et la fraîcheur. • Énumération des principales propriétés et caractéristiques.
C. Sélectionner les matières premières pour des préparations de boulangerie-pâtisserie.	• Choix juste et complet pour chacune des préparations. • Choix de la qualité approprié au type de préparation. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité pendant les manipulations.
E. Comparer le coût d'un produit en fonction de la matière première utilisée.	• Estimation exacte du coût du produit. • Justesse du choix des éléments de comparaison. • Commentaires intéressants.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau tels que :

Avant d'apprendre à reconnaître les matières premières utilisées en pâtisserie

1. Énumérer les matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie.
2. Regrouper les matières premières en catégories.
3. Énumérer les caractéristiques communes des matières premières de chacune des catégories.
4. Énumérer les indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles qui permettent de reconnaître les matières premières d'une même catégorie.
5. Différencier les matières premières d'une même catégorie de façon visuelle, tactile, olfactive et gustative.
6. Énumérer les différentes formes de mise en marché des matières premières.
7. Expliquer les transformations subies par les matières en vue de leur commercialisation.
8. Énumérer les substituts des matières premières.
9. Interpréter des informations inscrites sur des emballages.

Avant d'apprendre à présenter les caractéristiques des matières premières

10. Citer la provenance des matières premières.
11. Expliquer le processus de fabrication des matières premières.
12. Enumérer les composantes des matières premières.

Avant d'apprendre à sélectionner les matières premières pour des préparations de pâtisserie

13. Citer quelques utilisations en boulangerie-pâtisserie de chacune des matières premières.
14. Reconnaître les exigences de la recette en ce qui a trait à la qualité et à la fraîcheur des matières premières.
15. Reconnaître les matières premières nécessaires à la confection de différents produits.
16. Expliquer les effets d'un ingrédient sur un autre.

Avant d'apprendre à comparer le coût d'un produit en fonction de la matière première utilisée

17. Énumérer les facteurs dont il faut tenir compte pour estimer le coût d'un produit.
18. Expliquer la méthode utilisée pour estimer le coût d'un produit.
19. Estimer le coût de différents produits.
20. Estimer le coût d'un produit en faisant varier différents facteurs.
21. Établir le lien entre le coût d'un produit et son prix de vente.

Module 4 : OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT

Code **Durée : 30 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
employer l'outillage et l'équipement,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent:

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement
- À partir de directives.
- Avec les instruments de mesures métriques.
- Avec les équipements de préparation, de cuisson, de conservation et de lavage.
- Avec les ustensiles de préparation et divers outils de boulangerie-pâtisserie.
- Avec le mode d'emploi des équipements.

Le stagiaire doit préchauffer un four à convection, une étuve à température fixe et un laminoir à épaisseur déterminé.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la préparation, l'utilisation, l'entretien et le rangement.
- Choix exact de l'outillage et de l'équipement.
- Vérifications et ajustements précis des instruments de poids et de mesure.
- Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRECISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Sélectionner l'outillage, I'équipement et les accessoires.	• Choix approprié de l'outillage, de l'équipement et des accessoires
B. Préparer l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Mise en marche de l'équipement et des appareils • Adaptation correcte des accessoires • Vérification précise et complète de l'équipement • Préparation sécuritaire et soigneuse
C. Utiliser l'outillage, l'équipement et les Accessoires	• Maîtrise des techniques d'utilisation • Emploi sécuritaire et soigneux
D. Nettoyer et entretenir l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'entretien • Application adéquate des techniques de nettoyage et d'entretien • Respect des règles de sécurité et d'hygiène
E. Ranger l'outillage, l'équipement et les accessoires	• Choix approprié des endroits de rangement • Méthode de rangement sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau tels que :

Avant d'apprendre à sélectionner l'outillage, l'équipement et les accessoires

1. Décrire les principales particularités des matériaux de fabrication de l'outillage et de l'équipement.
2. Énumérer les caractéristiques particulières de certaines pièces d'équipement.
3. Nommer les caractéristiques des palettes et des couteaux.
4. Décrire les principales caractéristiques des surfaces de travail.
5. Expliquer l'utilité des divers outils, de l'équipement et des accessoires.

Avant d'apprendre à préparer l'outillage, l'équipement et les accessoires

6. Expliquer la méthode de branchement et de mise en marche de certains appareils et de l'équipement.
7. Énumérer les règles de sécurité à respecter au moment de l'installation et de la mise en fonction de l'équipement et de certains appareils.
8. Expliquer les vérifications d'usage de certains appareils et de l'équipement.
9. Expliquer la méthode d'installation des accessoires sur des appareils et l'équipement.
10. Installer des accessoires sur des appareils et sur l'équipement en fonction des tâches à effectuer.
11. Mettre en fonction certains appareils et l'équipement.
12. Faire les vérifications et les ajustements des instruments de poids et de mesure.

Avant d'apprendre à utiliser l'outillage, l'équipement et les accessoires

13. Décrire les techniques d'utilisation des outils de boulangerie-pâtisserie.
14. Décrire la technique d'utilisation des instruments de poids et de mesure.
15. Décrire la méthode d'utilisation de l'équipement et des accessoires.
16. Expliquer les techniques d'utilisation de l'équipement et des accessoires.

Avant d'apprendre à nettoyer et à entretenir l'outillage, I'équipement et les accessoires

17. Expliquer la nécessité d'entretenir périodiquement l'équipement et l'outillage.
18. Reconnaître les produits d'entretien pour certains appareils et pour l'équipement.
19. Décrire l'emploi de divers outils mécaniques d'entretien.
20. Reconnaître les pièces et les accessoires particuliers d'entretien de certains appareils et de I'équipement.

Avant d'apprendre à ranger l'outillage, I'équipement et les accessoires

21. Déterminer les lieux de rangement appropriés et sécuritaires de l'outillage, des accessoires et de l'équipement.

MODULE 5 : REALISATION DES PAINS A BASE DE LEVURE

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
Confectionner des pains à base de levure
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de fiches techniques, d'une commande et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner: des pains utilisant une fermentation sur direct.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Choix exact et adéquat des ingrédients nécessaire
- Choix exact de l'outillage et équipements appropriés
- Détermination exact des pesées nécessaire
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection de la pâte à pain en utilisant une fermentation sur direct
- Qualité dans la confection des produits crus
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des fiches techniques, des commandes et des directives. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner la pâte à pain à base de levure	• .Maîtrise des techniques de confection. • Maîtrise de l'utilisation des outils et équipements • Respect des étapes de fabrication. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Contrôle de la fermentation.
C . Cuire et finir le produit	• Contrôle juste de la cuisson. • Respect des procédures de défournement • Application correcte des procédés de conservation. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
D . Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat, hygiénique et sécuritaire du matériel et produits.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer les principales étapes de confection du pain à base de levure.
2. Interpréter les fiches techniques
3. Expliquer les caractéristiques des pains à base de levure :

Avant de confectionner la pâte à pain à base de levure, le stagiaire doit :

4. Expliquer chaque étape de préparation de la pâte à pain à base de levure
5. Enumérer l'ordre de préparation.
6. Lier les consignes d'hygiène et sécurité de fabrication.
7. Expliquer le moyen de contrôle de la fermentation.

Avant d'apprendre à cuire le produit et le finir , le stagiaire doit :

8. Reconnaître la méthode de précision du temps de l'enfournement.
9. Connaître la température de l'enfournement de la pâte à pain.
10. Citer la méthode juste de défournement du pain cuit.
11. Indiquer les mesures de sécurité et d'hygiène lors de la cuisson et défournement.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger , le stagiaire doit :

12. Lier les notions d'hygiène et sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 6: PRODUITS A BASE DE PATES FRIABLES

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des produits à base de pâtes friables ,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner: des pâtisseries à base de pâtes friables.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées à la réalisation des pâtes.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection des pâtes friables.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Choix approprié du matériel de préparation.
- Qualité dans la confection des produits de base.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner les pâtes friables .	• Reconnaître les différentes pâtes friables de base. • Maîtrise des techniques de confection pour chaque sorte de pâte. • Conservation adéquate de ces pâtes.
C. Confectionner le produit.	• Maîtrise des méthodes de confection. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits à base de pâtes friables. • Préparation adéquate pour la cuisson.
D. Cuire le produit.	• Application correcte de l'ensemble des travaux avant cuisson. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation.
E. Appliquer les finitions.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F. Dresser et présenter les pâtisseries.	• Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des pâtisseries. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation.
G. Nettoyer et ranger	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer les principales caractéristiques des pâtes friables.
2. Citer les différentes composantes des pâtes friables.
3. Citer les différentes caractéristiques des ingrédients de base des pâtes friables.
4. Expliquer les caractéristiques et l'utilisation de chaqu'une des pâtes.
5. Nommer pour ces pâtes les préparations les plus couramment confectionnés.
6. Décrire les étapes de confection de chacune de ces pâtes.
7. Déterminer les étapes de confection pour chacune des pâtisseries à la pièce.
8. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des pâtisseries à la pièce.

Avant d'apprendre à confectionner les pâtes friables, le stagiaire doit :

9. Expliquer les différentes techniques nécessaires à la réalisation des pâtes friables.
10. Citer les termes techniques utilisés dans la réalisation de ces pâtes

Avant d'apprendre à confectionner le produit, le stagiaire doit :

11. Enumérer les crèmes, les garnitures qui servent à la confection de chaque produit de pâtisserie
12. Expliquer les différentes façons de préparer les produits pour la cuisson.

Avant d'apprendre à cuire le produit, le stagiaire doit :

13. Expliquer les effets de la chaleur sur la pâte au moment de la cuisson.
14. Enumérer les facteurs qui font varier le temps de cuisson des pâtes friables.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

15. Expliquer les étapes de finitions des pâtes friables.
16. Enumérer les différents produits servant à la finition.
17. Faire une démonstration des méthodes d'application des éléments de finition.

Avant d'apprendre à dresser et à présenter les pâtisseries, le stagiaire doit :

18. Expliquer l'importance de bien présenter les pâtisseries.
19. Expliquer le lien entre la vente et la présentation d'une pâtisserie.
20. Faire une démonstration sur le dressage de pâtisseries en plateau.
21. Expliquer les façons de dresser les pâtisseries sur plateau, miroir et sur présentoir.
22. Expliquer ce que veut dire conditionner une pâtisserie avant de servir.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger, le stagiaire doit :

23. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 7 : PAINS A BASE DE LEVAIN NATUREL

Code **Durée : 45 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
Confectionner des pains à base de levain naturel
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de fiches techniques, d'une commande et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner: des pains utilisant une fermentation sur direct.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Choix exact et adéquat des ingrédients nécessaire.
- Choix exact de l'outillage et équipements appropriés.
- Détermination exact des pesées nécessaire.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection de la pâte à pain en utilisant une fermentation sur levain naturel.
- Qualité dans la confection des produits crus.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des fiches techniques, des commandes et des directives. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement • .Choix exact des matières premières. • Détermination du temps exacte de travail
B. Confectionner la pâte à pain à base de levain naturel.	• .Maîtrise des techniques de confection. • Respect des étapes de fabrication. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
C. Cuire et finir le produit	• Contrôle juste de la cuisson. • Respect des procédures de défournement • Application correcte des procédés de conservation. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
D. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat, hygiénique et sécuritaire du matériel et produits.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer et les principales étapes de confection du pain à base de levain naturel .
2. Interpréter les fiches techniques
3. Expliquer les caractéristiques des pains à base de levain naturel.
4. Expliquer la différence entre les autres méthodes de fermentation et la méthode de fermentation au levain naturel.

Avant d'apprendre à confectionner la pâte à pain à base de levain naturel, le stagiaire doit :

5. Expliquer chaque étape de préparation de la pâte à pain à base de levain naturel.
6. Enumérer l'ordre de préparation.
7. Lier les consignes d'hygiène et de sécurité à la fabrication

Avant d'apprendre à cuire le produit et le finir, le stagiaire doit :

8. Reconnaître la méthode de précision du temps de l'enfournement
9. Connaître la température de l'enfournement de la pâte à pain à base de levain naturel
10. Apprécier la cuisson du produit.

.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger , le stagiaire doit :

11. lier les notions d'hygiène et sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 8: CRÈMES ET GARNITURES

Code **Durée : 120 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des crèmes et des garnitures,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- A partir de recettes et de directives.
- Avec les matières premières nécessaires pour confectionner quatre crèmes de catégories différentes et une garniture.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Organisation méthodique du travail.
- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Sélection et préparation appropriées de l'outillage et de l'équipement.
- Choix juste des ingrédients.
- Précision dans les poids et les mesures.
- Maîtrise des techniques de confection.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Confectionner les différentes crèmes cuites et leurs dérivées.	• Cuisson adéquate. • Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
B. Confectionner des crèmes non cuites et leur dérivées.	• Utilisation judicieuse de la gélatine. • Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
C. Confectionner des garnitures à tarte	• Produit répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à confectionner les crèmes cuites et leurs dérivés, le stagiaire doit :

1. Définir les différentes crèmes cuites (pâtisserie, mousseline, anglaise, ganache, …).
2. Énumérer les principales caractéristiques de chacune d'elles.
3. Nommer les utilisations de la crème pâtissière et de ses dérivés.
4. Expliquer la technique de confection de chacune de ces crèmes.

Avant d'apprendre à confectionner les crèmes non cuites et leurs dérivées, le stagiaire doit :

5. Définir les différentes crèmes non cuites (fouettée, chantilly, amandes, au beurre).
6. Enumérer les principales caractéristiques et qualité de chacune d'elles.
7. Nommer les utilisations de ces crèmes.
8. Expliquer la technique de confection de chacune de ces crèmes.

Avant d'apprendre à confectionner des garnitures à tarte, le stagiaire doit :

9. Définir le terme garniture à tarte.
10. Énumérer différents types de garnitures à tarte.
11. Associer les garnitures aux types de tartes, ouvertes, fermées, …
12. Expliquer la méthode de confection de chacune des garnitures.

MODULE 9: PAINS SPECIAUX

Code **Durée : 105 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des pains spéciaux
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de fiches techniques, d'une commande et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner des pains spéciaux.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Choix exact et adéquat des ingrédients nécessaire et selon les appellations de chaque pains
- Choix exact de l'outillage et équipements appropriés
- Détermination exact des pesées nécessaire
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection de la pâte à pains spéciaux
- Qualité dans la confection des produits crus
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Appréciation de la différence de goût des différentes sortes de pains spéciaux
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des fiches techniques, des commandes et des directives selon chaque pain spécial. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières selon la nature du pain spécial.
B. Confectionner les pâtes à pains spéciaux	• .Maîtrise des techniques de confection. Selon chaque type de pain spécial. • Maîtrise de l'utilisation des outils et équipements • Respect des étapes de fabrication. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
C. Cuire et finir le produit	• Contrôle juste de la cuisson de chaque type de pain spécial • Respect des procédures de défournement • Application correcte des procédés de conservation. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
D. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat, hygiénique et sécuritaire du matériel et produits.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer les principales sortes de pains spéciaux courants.
2. Interpréter les fiches techniques.
3. Expliquer chaque appellation et son origine.
4. Expliquer les caractéristiques des différents pains spéciaux .
5. Reconnaître chaque ingrédient qui détermine l'appellation du pain spécial.
6. Spécifier chaque règle de sécurité et hygiène appliquée à chaque équipement, outils et ingrédient.

Avant de confectionner la pâte à pain à pains spéciaux, le stagiaire doit :

7. Expliquer chaque différente étape de préparation de chaque type de pâte spéciale.
8. Enumérer l'ordre de préparation.
9. Lier les consignes d'hygiène et sécurité à la fabrication.

Avant d'apprendre à cuire le produit et le finir , le stagiaire doit :

10. Reconnaître la méthode de précision du temps de l'enfournement de chaque type de pain spécial.
11. Connaître la température de l'enfournement de chaque pain spécial.
12. Citer la méthode juste de défournement des pains spéciaux.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger , le stagiaire doit :

13. lier les notions d'hygiène et sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 10 : PRODUITS A BASE DE PATES BATTUES – POUSSEES

Code **Durée : 105 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des produits à base de pâtes battues poussées,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner: des pâtisseries à base de pâtes battues- poussées.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées à la réalisation des pâtes.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection des pâtes battues-poussées.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Choix approprié du matériel de préparation.
- Qualité dans la confection des produits de base.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Enumération ordonnée des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner les pâtes battues -poussées.	• Reconnaissance des différentes sortes de pâtes battues-poussées. • Maîtrise des techniques de confection pour chaque sorte de pâte, notamment l'émulsion. • Conservation adéquate de ces pâtes.
C. Confectionner le produit.	• Maîtrise des méthodes de confection. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits à base de pâtes battues poussées. • Préparation adéquate pour la cuisson.
D. Cuire le produit.	• Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation.
E. Appliquer les finitions.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F. Dresser et présenter les pâtisseries.	• Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des pâtisseries. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation.
G. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser le savoir, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer et énoncer les principales caractéristiques des pâtes battues-poussées.
2. Citer les différentes composantes des pâtes battues-poussées .
3. Citer les différentes caractéristiques des ingrédients de base des pâtes battues-poussées.
4. Expliquer les caractéristiques et l'utilisation de chaque une des pâtes :
5. Nommer pour ces pâtes les préparations les plus couramment confectionnés.
6. Décrire les étapes de confection de chacune de ces pâtes.
7. Déterminer les étapes de confection pour chacune pâte des pâtes battues-poussées.
8. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des pâtes battues-poussées.

Avant d'apprendre à confectionner les pâtes battues-poussées , le stagiaire doit :

9. Expliquer et appliquer les différentes techniques nécessaires à la réalisation des pâtes battues-poussées .
10. Citer les termes techniques utilisés dans la réalisation de ces pâtes

Avant d'apprendre à confectionner le produit, le stagiaire doit :

11. Enumérer les méthodes pour garnir les pâtes battues poussées.

Avant d'apprendre à cuire le produit, le stagiaire doit :

12. Enumérer les facteurs qui font varier le temps de cuisson des pâtes battues poussées.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

13. Expliquer les étapes de finitions des pâtes battues poussées.

Avant d'apprendre à dresser et à présenter les pâtisseries, le stagiaire doit :

14. Expliquer l'importance de bien présenter les produits à base de pâtes battues poussées.

MODULE 11: PAINS DE FANTAISIE ET PAINS DÉCORÉS

Code **Durée : 45 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
Réaliser des pains de fantaisie et des pains décorés,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de directives.
- À partir d'un croquis, d'une pièce ou d'un présentoir.
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de boulangerie et en particulier les outils de décors.
- Avec les produits de base et les matières premières nécessaires pour présenter un pain décoré et une pièce de présentation sur un thème défini par le formateur.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique.
- Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Maîtrise des méthodes de préparation des produits de base et des matières à décorer.
- Maîtrise des méthodes de confection et de présentation.
- Manifestation du sens artistique et du bon goût.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Choix pertinent du thème. • Choix des motifs appropriés au thème. • Utilisation efficace des techniques de dessin. • Préparation correcte des gabarits. • Choix complet de l'outillage et de l'équipement.
B. Déterminer les éléments de décor à confectionner.	• Interprétation juste des recettes et directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de confection. • Choix exact des matières premières. • Choix pertinent et approprié des éléments de décor.
C. Apprêter les produits de base, les préparations et les matières de base.	• Choix exact des produits de base et des ingrédients. • Application juste des méthodes de préparation. • Respect des règles d'hygiène.
D. Confectionner les éléments de base et les éléments rapportés de décor.	• Utilisation judicieuse et soignée de l'outillage et de l'équipement. • Maîtrise des méthodes de confection. • Préparation adéquate des produits pour la cuisson. • Fidélité de reproduction des produits ou de la pièce. • Application approprié des procédés de conservation. • Manifestation du sens de l'esthétique. • Présentation soignée de la pièce ou du produit.
E. Nettoyer et ranger.	• Propreté de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Expliquer l'importance de la décoration en boulangerie.
2. Énumérer les règles à observer en décoration de boulangerie.
3. Expliquer ce qu'est la décoration et quelles sont les connaissances et les habiletés que doivent posséder un décorateur.
4. Expliquer ce qu'est une composition décorative.
5. Énumérer les principaux motifs de décoration en boulangerie.
6. Décrire le thème et le décor de différents produits et pièces décoratives.
7. Décrire le but et les caractéristiques d'une esquisse.
8. Décrire la conception d'un gabarit.
9. Élaborer différentes esquisses et gabarits.

Avant d'apprendre à déterminer les éléments de décor à confectionner, le stagiaire doit :

10. Définir les termes éléments rapportés de décor, sujet, composition, présentoir, pièce.
11. Nommer différents sujets et pièces réalisés en boulangerie.
12. Identifier des produits couramment réalisés en boulangerie tel que: animaux, fleurs, tresses, personnages et autres.

Avant d'apprendre à apprêter les produits de base, les préparations et les matières de base, le stagiaire doit :

13. Identifier les produits de base nécessaires à leurs réalisations.
14. Énumérer les ingrédients qui composent la pâte boulangère à décorer.
15. Identifier son mode d'utilisation, sa conservation ainsi que les précautions à exercer dans son emploi.
16. Expliquer la composition de la colle alimentaire ainsi que son emploi.
17. Reconnaître les matières à décorer.
18. Expliquer la théorie des couleurs et leurs utilisations

Avant d'apprendre à confectionner les éléments de base et les éléments rapportés de décor, le stagiaire doit :

19. Décrire les parties d'une fleur, de différentes feuilles et de différentes formes.
20. Faire une démonstration sur l'utilisation d'ébauchoirs, des moules et des gabarits.
21. Faire une démonstration sur la confection de différentes pâtes de décor.
22. Expliquer les raisons du séchage des pièces avant cuisson.
23. Expliquer à quel moment on doit appliquer des décorations sur des produits particuliers. Par exemple: le pain consommable, le pain de présentation, le pain d'exposition, etc.
24. Préparer les accessoires de présentation.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

25. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 12: PETITS FOURS SECS

Code **Durée : 45 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des petits fours secs
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie pâtisserie.
- Avec les matières nécessaires pour confectionner des petits fours secs.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Cuisson adéquate.
- Présentation soignée.
- Application adéquate des procédés de conservation.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner les petits fours secs.	• Maîtrise des techniques de confection. • Préparation complète pour la cuisson. • Respect des règles d'hygiène.
C. Cuire les petits fours secs.	• Réglage correcte des fours. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Respect des règles de sécurité.
D. Terminer et conserver les petits fours secs .	• Application correcte des dernières finitions. • Produits répondants aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
E. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir les termes petits fours secs.
2. Classifier les petits fours secs.
3. Énumérer les caractéristiques des petits fours secs.
4. Nommer des petits fours secs.
5. Décrire les étapes de confection des petits fours secs.

Avant d'apprendre à confectionner les petits fours secs, le stagiaire doit :

6. Expliquer la technique de confection des petits fours secs mélangés, crémés, montés-poudre, montés-pâteux.
7. Énumérer les difficultés de parcours pendant la réalisation des petits fours.
8. Expliquer les apprêts à réaliser avant de les cuire.

Avant d'apprendre à cuire les petits fours secs, le stagiaire doit :

9. Énumérer les facteurs qui font varier les temps de cuisson.
10. Enumérer les critères d'appréciation de la cuisson.
11. Apprécier la cuisson des petits fours.

Avant d'apprendre à terminer et conserver les petits fours secs, le stagiaire doit :

12. Apprécier l'apparence des petits fours.
13. Expliquer les procédés de conservation et les appliquer.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

14. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 13: PETITS GATEAUX ET PETITS FOURS FRAIS

Code **Durée :105 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie.
- Avec les matières nécessaires pour confectionner des petits fours frais.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Cuisson adéquate.
- Présentation soignée.
- Application adéquate des procédés de conservation.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Effectuer la mise en place .	• Mise en place appropriée et complète des préparations de base.
C. Confectionner les composantes.	• Maîtrise des techniques de confection. • Préparation complète pour la cuisson. • Respect des règles d'hygiène.
D. Cuire les produits.	• Réglage correcte des fours. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Respect des règles de sécurité.
E. Terminer et conserver les petits gâteaux et les petits fours frais.	• Application correcte du montage des petits gâteaux et petits fours . • Application minutieuse des finitions • Produits répondants aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
F. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir les termes petits gâteaux et petits fours frais.
2. Classer les petits gâteaux et les petits fours frais.
3. Nommer les petits gâteaux et petits fours frais.

Avant d'apprendre d'effectuer la mise en place, le stagiaire doit :

4. Décrire les étapes de confection des petits gâteaux et petits fours frais

Avant d'apprendre à confectionner les petits gâteaux et les petits fours frais

5. Expliquer la technique de confection des petits gâteaux et des petits fours frais façonnés, montés et glacés.
6. Énumérer les difficultés de parcours pendant la réalisation des petits gâteaux et petits fours.
7. Expliquer les apprêts à réaliser avant de les cuire.

Avant d'apprendre à confectionner les composantes, le stagiaire doit :

8. Expliquer les opérations de confection de crème et pâte nécessitées dans la réalisation des petits gâteaux et petits fours frais.

Avant d'apprendre à cuir les produits, le stagiaire doit :

9. Maîtriser la cuisson des crèmes et pâte.
10. Citer les températures de cuisson appliquées à chaque produit

Avant d'apprendre à terminer et conserver les petits gâteaux et les petits fours frais :

11. Maîtriser le montage des petits gâteaux et petits fours frais
12. Démontrer les méthodes d'application des différents éléments de finition.
13. Citer les consignes de conservation des petits gâteaux et petits fours frais.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

14. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 14: PRODUITS A BASE DE PATES FEUILLETEES

Code **Durée : 60 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des produits à base de pâtes feuilletées ,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie.
- Avec les produits de base nécessaire pour confectionner: des pâtisseries à base de pâtes feuilletées.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées à la réalisation des pâtes.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection des pâtes feuilletées
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Choix approprié du matériel de préparation.
- Qualité dans la confection des produits de base.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et des comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Enumération ordonnée des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner les pâtes feuilletées.	• Reconnaître les différentes méthode de réalisation des pâte feuilletées. • Maîtrise de chaque techniques de confection. • Conservation adéquate de ces pâtes.
C. Confectionner le produit.	• Maîtrise des méthodes de confection. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits à base de pâtes feuilletées. • Préparation adéquate pour la cuisson.
D. Cuire le produit.	• Application correcte de l'ensemble des travaux avant cuisson. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation.
E. Appliquer les finitions.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F. Dresser et présenter les pâtisseries.	• Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des pâtisseries. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation.
G. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoir, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Nommer les principales caractéristiques des pâtes feuilletées.
2. Citer les différentes composantes des pâtes feuilletées.
3. Citer les différentes caractéristiques des ingrédients de base des pâtes feuilletées.
4. Expliquer les caractéristiques et l'utilisation de chacune des pâtes .
5. Nommer pour ces pâtes les préparations les plus couramment confectionnés.
6. Décrire les étapes de confection de chacune de ces pâtes.
7. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des produits à base de pâte feuilletée.

Avant d'apprendre à confectionner les pâtes feuilletées, le stagiaire doit :

8. Expliquer les différentes techniques nécessaires à la réalisation des pâtes feuilletées.
9. Citer les termes techniques utilisés dans la réalisation de ces pâtes.
10. Expliquer le principe du feuilletage.

Avant d'apprendre à confectionner le produit, le stagiaire doit :

11. Enumérer les crèmes, les garnitures qui servent à la confection de chaque produit de pâtisserie.
12. Expliquer les différentes façons de préparer les produits pour la cuisson.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

13. Expliquer les effets de la chaleur sur la pâte au moment de la cuisson..
14. Enumérer les facteurs qui font vont donner le résultat voulu.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

15. Expliquer les étapes de finitions des produits à base de pâtes feuilletées.

Avant d'apprendre à dresser et à présenter les pâtisseries, le stagiaire doit :

16. Expliquer l'importance de bien présenter les produits à base de pâtes feuilletées.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger, le stagiaire doit :

17. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 15: PRODUITS A BASE DE PATES LEVEES

Code **Durée : 60 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des produits à base de pâtes levées,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement disponible.
- Avec les ingrédients nécessaires pour confectionner des pâtes levées.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiènes et de sécurité.
- Planification exacte du travail.
- Application juste de la technique de préparation.
- Cuisson adéquate.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes. • Enumération ordonnée des étapes de réalisation des produits.
B. Confectionner la pâte	• Choix appropriée de la matière première • Application adéquate des techniques de confection • Conservation adéquate de la pâte.
C. Apprêter la pâte pour la cuisson et la cuire	• Utilisation appropriée de la pâte • Découpage uniforme de la pâte • Conservation appropriée de la pâte • Contrôle précis de la fermentation finale • Contrôle juste de la cuisson • Finition appropriée du produit • Respect des critères de qualité • Conservation appropriée.
D. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Énumérer les caractéristiques des pâtes levées.
2. Nommer les différentes préparations à base de pâtes levées
3. Interpréter les recettes à base de pâtes levées
4. Expliquer les termes particuliers relatifs aux pâtes levées.

Avant d'apprendre à confectionner la pâte, le stagiaire doit :

5. Décrire les étapes de confection de la pâte levée.
6. Démontrer les techniques de confection de la pâte levée.

Avant d'apprendre à apprêter la pâte pour la cuisson et la cuire, le stagiaire doit :

7. Evaluer les quantités nécessaires pour la confection des préparations.

Avant d'apprendre à terminer les produits, le stagiaire doit :

8. Expliquer la finition à faire sur les produits à base de pâtes levées.
9. Expliquer les procédés de conservation appropriée aux produits.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

10. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 16: PRODUITS A BASE DE PÂTES LEVÉES-FEUILLETEES

Code **Durée : 60 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des produits à base de pâtes levées - feuilletées,
selon les conditions les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie.
- Avec les ingrédients nécessaires pour confectionner des croissants et des danoises.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Application juste des méthodes de préparation et de finition du produit.
- Vérification appropriée de la cuisson.
- Qualité des produits.
- Application appropriée des procédés de conservation.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Énumération ordonnée des étapes de réalisation du produit.
B. Confectionner et tourer la pâte.	• Choix approprié des matières premières. • Application adéquate des techniques de confection et de tourage. • Conservation soignée de la pâte. • Respect des règles d'hygiène.
C. Apprêter la pâte pour la cuisson et cuire.	• Utilisation rationnelle de la pâte. • Pièces de dimension uniforme. • Conservation appropriée du produit. • Contrôle précis de la fermentation finale. • Appréciation et contrôle justes de la cuisson.
D. Terminer le produit.	• Finition appropriée du produit. • Respect des critères de qualité du produit. • Conservation appropriée.
E. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié du matériel et du poste de travail. • Rangement conforme et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Énumérer les caractéristiques de la pâte à croissant et de la pâte à danoise.
2. Nommer différents produits confectionnés à partir de ces pâtes.
3. Interpréter les recettes des pâtes levées-feuilletées.

Avant d'apprendre à confectionner et à tourer la pâte, le stagiaire doit :

4. Décrire les étapes de confection de la pâte Ievée-feuilletée.
5. Expliquer les techniques de confection et de tourage des pâtes levées-feuilletées.

Avant d'apprendre à apprêter la pâte pour la cuisson et à cuire, le stagiaire doit :

6. Évaluer la quantité de pâte nécessaire à la confection de différents produits.
7. Énumérer les moyens de conservation des produits crus.
8. Décrire le rôle et les différentes méthodes de fermentation finale du produit.
9. Décrire les contrôles à effectuer pendant la fermentation finale.
10. Apprécier la cuisson des produits.
11. Expliquer la préparation que le produit doit subir après la fermentation finale.
12. Faire une démonstration de la façon de préparer des produits pour la cuisson.

Avant d'apprendre à terminer le produit, le stagiaire doit :

13. Expliquer la finition à faire sur les produits à base de pâtes levées feuilletées.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

14. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 17: ENTREMETS TRADITIONNELS

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des entremets traditionnels,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie.
- Avec les produits de base nécessaires pour confectionner un entremet classique à base de pâte friable, à base de feuilletage, à base de pâte battue-poussée ainsi que les crèmes qui les composent et les accompagnent.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Choix approprié du matériel de présentation.
- Qualité dans la confection des produits de base.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner le produit.	• Maîtrise des techniques de confections. • Maîtrise des méthodes de confections. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits de base. • Préparation adéquate pour la cuisson.
C. Cuire le produit.	• Application correcte des finitions avant cuisson. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation.
D. Confectionner les entremets.	• Maîtrise des méthodes de confection. • Mise en place appropriée et complète des préparations de base. • Application soignée des coupes du découpage, du masquage, du garnissage, du montage. • Manipulation soignée des entremets.
E. Appliquer les finitions.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F. Dresser et présenter les entremets.	• Choix approprié des produits d'accompagnement. • Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des entremets. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation.
G. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir l'appellation entremets traditionnels.
2. Énumérer les caractéristiques des entremets traditionnels.
3. Classifier les entremets traditionnels.
4. Nommer des entremets traditionnels.
5. Décrire les composantes des différents entremets traditionnels.
6. Décrire les étapes de confection de divers entremets traditionnels.
7. Déterminer les étapes de confection des entremets traditionnels.
8. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des entremets traditionnels.

Avant d'apprendre à confectionner le produits, le stagiaire doit :

9. Décrire chaque étape de confection de chaque entremet.

Avant d'apprendre à cuire les produits, le stagiaire doit :

10. Expliquer les différentes façons de préparer les produits pour la cuisson.

Avant d'apprendre à confectionner les entremets traditionnels, le stagiaire doit :

11. Énumérer les différentes étapes de la confection
12. Expliquer les différentes méthodes de garnissage.
13. Faire la démonstration des différentes méthodes de garnissage.
14. Faire la démonstration des différentes méthodes de masquage d'entremets à la palette.
15. Expliquer les différentes méthodes de montage.
16. Expliquer les différentes méthodes de préparation et de montage en cercle, en cadre ou en moule des biscuits, des génoises, etc.
17. Expliquer les procédés de conservation pour les entremets traditionnels.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

18. Expliquer les méthodes de décerclage de certains entremets.
19. Démontrer les différentes méthodes de finitions traditionnels.

Avant d'apprendre à dresser et présenter des entremets traditionnels, le stagiaire doit :

20. Expliquer l'importance de bien présenter les entremets.
21. Expliquer le lien entre la vente et la présentation d'un entremet.
22. Faire une démonstration sur le dressage des entremets.
23. Expliquer les façons de dresser les entremets sur plateau, miroir et sur présentoir.
24. Expliquer la façon de préparer le matériel de service.
25. Nommer les entremets qui nécessitent une présentation rapide et expliquer.
26. Expliquer ce que veut dire conditionner un entremet avant de servir.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

27. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 18: ENTREMETS MODERNES

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des entremets modernes,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie pâtisserie.
- Avec les produits de base nécessaires pour confectionner un entremet actualisé à base de pâte friable, à base de feuilletage, à base de pâte battue poussée ainsi que les crèmes qui les composent et les accompagnent.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Choix approprié du matériel de présentation.
- Qualité dans la confection des produits de base.
- Qualité dans la confection des produits finis.
- Conservation adéquate.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de confection. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Confectionner le produit.	• Maîtrise des techniques de confections. • Maîtrise des méthodes de confections. • Produit conforme aux directives. • Préparation complète des produits de base. • Préparation adéquate pour la cuisson.
C. Cuire le produit.	• Application correcte des finitions avant cuisson. • Contrôle adéquat de la cuisson. • Application correcte des procédés de conservation.
D. Confectionner les entremets.	• Maîtrise des méthodes de confection. • Mise en place appropriée et complète des préparations de base. • Application soignée des coupes du découpage, du masquage, du garnissage, du montage. • Manipulation soignée des entremets.
E. Appliquer les finitions.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Produits conformes aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité.
F. Dresser et présenter les entremets.	• Choix approprié des produits d'accompagnement. • Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des entremets. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène. • Application correcte des procédés de conservation.
G. Nettoyer et ranger.	• Propreté du matériel et du poste de travail. • Rangement adéquat et sécuritaire du matériel.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir l'appellation entremets modernes.
2. Énumérer les caractéristiques des entremets modernes.
3. Classifier les entremets modernes.
4. Nommer des entremets modernes.
5. Décrire les composantes des différents entremets modernes.
6. Décrire les étapes de confection de divers entremets modernes.
7. Déterminer les étapes de confection des entremets modernes.
8. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des entremets modernes.

Avant d'apprendre à confectionner le produits, le stagiaire doit :

9. Décrire chaque étape de confection de chaque entremet moderne.

Avant d'apprendre à cuire le produit, le stagiaire doit :

10. Expliquer les différentes façons de préparer les entremets modernes pour la cuisson.

Avant d'apprendre à confectionner les entremets modernes, le stagiaire doit :

11. Expliquer les procédés de conservation pour les entremets modernes.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

12. Expliquer les méthodes de décerclage de certains entremets.

Avant d'apprendre à dresser et présenter des entremets modernes et actualisés, le stagiaire doit :

13. Nommer les entremets modernes qui nécessitent une présentation rapide et expliquer.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

14. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 19: PRODUITS GLACÉS

Code **Durée : 60 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner les produits glacés,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- A partir des recettes et des directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de glacerie.
- Avec les produits de base nécessaires pour la confection des sorbets et des glaces.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Cuisson adéquate
- Présentation soignée
- Application adéquate des procédés de conservation
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. planifier le travail	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact de matières premières.
B. Confectionner la glace.	• Maîtrise des techniques de confection de la crème anglaise. • Sanglage dans la sorbetière. • Conservation adéquate. • Respect des règles d'hygiène
C. Confectionner le sorbet.	• Réalisation d'un sirop • Mesure de la densité d'un sirop. • Sanglage dans la sorbetière. • Conservation adéquate. • Respect des règles d'hygiène
D. Terminer et conserver les glaces et sorbets.	• Produits répondant aux critères de qualité • Conservation appropriée
E. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau tels que :

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir les glaces.
2. Définir les sorbets.
3. Classifier les différentes sortes de glaces.
4. Classifier les différentes sortes de sorbets.
5. Enumérer les caractéristiques des différentes sortes de glaces.
6. Enumérer les caractéristiques des différentes sortes de sorbets.
7. Nommer les différentes glaces.
8. Nommer les différents sorbets.
9. Décrire les étapes de confection des glaces.
10. Décrire les étapes de confection des sorbets.
11. Reconnaître l'outillage et l'équipement utilisés pour confectionner les glaces et les sorbets.
12. Reconnaître les matières premières pour confectionner les glaces et les sorbets.

Avant d'apprendre à confectionner la glace, le stagiaire doit :

13. Enumérer les règles d'hygiène qui se rapportent à la confection des glaces.
14. Expliquer les techniques de confection de chaque recette des glaces et à base de crème anglaise, de fruits.
15. Enumérer les difficultés de parcours pendant la réalisation des glaces.
16. Expliquer les apprêts à réaliser avant de les sangler.

Avant d'apprendre à confectionner le sorbet, le stagiaire doit :

17. Enumérer les règles d'hygiène qui se rapportent à la confection des sorbets.
18. Expliquer les techniques de confection de chaque recette des sorbets à base de crème anglaise, de fruits.
19. Enumérer les difficultés de parcours pendant la réalisation des sorbets.
20. Expliquer les apprêts à réaliser avant de les sangler.
21. Enumérer les facteurs qui font varier le temps de sanglage pour chaque sorte.

Avant d'apprendre à terminer les différentes sortes de glaces et de sorbets, le stagiaire doit :

22. Expliquer les différentes finitions pour certaines recettes.
23. Enumérer les finitions à effectuer.
24. Préparer les éléments de finition.
25. Apprécier l'apparence des glaces et de sorbets.
26. Expliquer les procédés de conservation et les appliquer.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

27. Lier les notions de nettoyage et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 20: DESSERTS A LA COMMANDE ET A L'ASSIETTE

Code **Durée : 30 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des desserts à la commande et à l'assiette,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie pâtisserie.
- Avec les matières nécessaires pour confectionner des dessert à la commande et à l'assiette.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Cuisson adéquate.
- Présentation soignée.
- Qualité conforme aux produits commandés
- Application adéquate des procédés de conservation.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières. • Réussite de la prise de la commande
B. Confectionner les composantes des desserts	• Reconnaître les composantes du dessert • Maîtrise des techniques de confection. • Application correcte des finitions avant cuisson • Contrôle de la cuisson • Conservation adéquate des composantes
C. Monter et réaliser le dessert.	• Maîtrise du montage du dessert. • Application soignée des coupes . • Manipulation soignée du dessert. • Respect des règles d'hygiène.
D. Appliquer les finition.	• Choix approprié des éléments de finition. • Application soignée des finitions. • Mariage réussi des couleurs • Produits conforme aux directives. • Produits répondants aux critères de qualité
E. Dresser et présenter le dessert.	• Choix du matériel de service et de présentation. • Manipulation soignée des pâtisseries. • Uniformité dans le dressage. • Respect des règles d'hygiène • Application des procédés d'hygiène.
F. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Décrire les étapes de confection du dessert sur assiette.
2. Enumérer les composantes du dessert
3. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection des pâtisseries à la pièce.
4. Citer les critères de réussite d'une efficace prise de commande.

Avant d'apprendre à confectionner les composantes du dessert à la commande et sur assiette, le stagiaire doit :

5. Expliquer les techniques de confection de réalisation des composantes de dessert.
6. Énumérer les difficultés de parcours pendant la réalisation du dessert à la commande et sur assiette.
7. Evaluer les quantité nécessaire à la réalisation.
8. Enumérer les critères d'appréciation de la cuisson

Avant d'apprendre à monter et réaliser le dessert, le stagiaire doit :

9. Expliquer la façon du montage du dessert.
10. Expliquer les méthodes pour garnir, monter, masquer, détailler et parer les dessert.

Avant d'apprendre à appliquer les finitions, le stagiaire doit :

11. Apprécier l'apparence des desserts sur assiette.
12. Expliquer les étapes de finitions
13. Enumérer les produits servants à la finition
14. Faire une démonstration des méthodes d'application des éléments de finitions.
15. Expliquer les procédés de conservation et les appliquer.

Avant d'apprendre à dresser et présenter les dessert sur assiette, le stagiaire doit :

16. Apprécier l'apparence des desserts sur assiette.
17. Démonter le choix des couleurs.
18. Expliquer le choix de l'utilisation du type d'assiette dans la décoration.
19. Expliquer le rôle de la décoration dans la vente.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

20. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 21: CHOCOLATS

Code **Durée : 105 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, Ie stagiaire doit
confectionner des chocolats
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie-chocolaterie.
- Avec les matières premières nécessaires pour confectionner des chocolats à intérieurs détaillés; des chocolats à intérieurs dressés à la poche et une pièce de moulage de taille moyenne.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Application adéquate des méthodes de confection.
- Qualité des chocolats.
- Conservation appropriée.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des recettes et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de travail. • Choix et préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. Effectuer les diverses préparations.	• Application adéquate des méthodes de mise au point des matières premières. • Précision et uniformité dans les tailles et les dressages d'intérieurs. • Respect des règles d'hygiène. • Conservation appropriée. • Confection correcte des diverses préparations.
C. Terminer les chocolats, la pièce et les finitions.	• Application correcte des techniques de moulage et de finition. • Produits répondant aux critères de qualité. • Conservation appropriée.
D. Nettoyer et ranger.	• Propreté de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que :

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir les termes de chocolaterie, intérieurs et moulage.
2. Différencier une pièce de moulage d'un sujet monté ou d'une pièce montée en chocolat.
3. Interpréter des recettes de chocolat.
4. Expliquer les termes particuliers à la chocolaterie.
5. Analyser des schémas de pièces ou de sujets montés.
6. Décrire les étapes de confection de chocolat.
7. Reconnaître l'outillage et l'équipement particuliers à la chocolaterie.

Avant d'apprendre à effectuer les diverses préparations, le stagiaire doit :

8. Expliquer la méthode de fabrication d'intérieurs solides, à tailler, dressés, dressage à la poche, …
9. Expliquer les procédés de conservation des diverses préparations.
10. Nommer les diverses méthodes de fonte des chocolats et des chocolats de couverture.
11. Expliquer les méthodes de mise au point des différents chocolats et chocolats de couverture: fondante lactée et ivoire.

Avant d'apprendre à terminer les chocolats, la pièce et les finitions, le stagiaire doit :

12. Définir les termes blocage et déblocage employés en chocolaterie.
13. Expliquer les méthodes de nettoyage et le mode d'emploi des moules à chocolats.
14. Faire une démonstration des méthodes de nettoyage et le mode d'emploi des moules à chocolats.
15. Expliquer la technique du moulage et du démoulage.
16. Expliquer les finitions à faire sur des moulages des pièces et des sujets montés.
17. Expliquer les méthodes de collage et de finition des moulages des pièces et des sujets montés.
18. Faire une démonstration des méthodes de collage et de finition des moulages des pièces et des sujets montés.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger

19. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 22 : PIECES DE PRESENTATION

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
confectionner des pièces de présentation,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'un laboratoire de boulangerie pâtisserie.
- Avec les matières nécessaires pour confectionner des pièces de présentation.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de confection.
- Présentation soignée.
- Qualité conforme aux produits commandés
- Manifestation d'attitudes et de comportements artistiques.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Ordonnancement juste des différentes étapes de travail. • Choix approprié de l'outillage et de l'équipement. • Choix exact des matières premières.
B. confectionner les pièces de présentation	• Maîtrise des techniques de confection. • Réalisation juste des patrons • coupes régulières et bien finies • Assemblage réussi
C. finir et décorer la pièce de présentation.	• Maîtrise des techniques de réalisation des recette de décoration • Maîtrise de la technique de masquage • Maîtrise de la décoration, à la poche et au cornet • Application artistique de coloriage de la pièce.
D. Nettoyer et ranger.	• Nettoyage approprié de l'outillage et de l'équipement. • Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Décrire les étapes de confection de la pièce de présentation.
2. Expliquer l'importance d'une pièce de présentation dans un buffet.
3. Argumenter le choix de la forme de la pièce de présentation.
4. Déterminer les besoins en produits de base pour la confection d'une pièce de présentation.

Avant d'apprendre à confectionner la pièce de présentation, le stagiaire doit :

5. Expliquer les technique de confection de réalisation des composantes d'une pièce de présentation.
6. Citer les différentes recettes qui servent dans la décoration.
7. Citer les appareils servant dans l'assemblage.
8. Expliquer la façon du montage.

Avant d'apprendre à finir et décorer la pièce de présentation, le stagiaire doit :

9. Expliquer la façon du montage du dessert.
10. Appliquer des décorations de base à la poche, cornet.
11. Démontrer le choix des couleurs.

.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger, le stagiaire doit :

12. Lier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

MODULE 23: PARTIE DESSERT D'UN MENU

Code **Durée : 45 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit :
composer la partie dessert d'un menu
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- A partir la liste du marché de l'établissement.
- À partir de recettes et de directives.
- A partir de liste de menu sans partie dessert

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles de diététiques.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des méthodes de composition
- Calcul exacte du prix de revient
- Mariage réussie entre le dessert et les autres composantes du menu.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Planifier le travail.	• Interprétation juste des menus et des directives. • Ordonnancement juste des différentes étapes de composition de la partie dessert d'un menu. • Choix approprié du dessert à partir l'outillage et de l'équipement de l'établissement. • Choix exact des matières premières disponible.
B. Proposer le partie dessert des menus	• Maîtrise des difficultés de réalisation • Maîtrise des notions de diététiques. • Choix de la proposition conforme aux principes fondamentaux de l'établissement du menu • Utilisation des denrées disponible dans la proposition.
C. Calculer les prix de revient	• Maîtrise de la notion coût. • Utilisation juste des fiches techniques dans le calcul • Calcul exacte du prix de revient .
D. Argumenter le choix.	• Concertation avec le chef pour le choix • Argumentation du choix • Ajustement s'il y a lieu à la demande du chef.

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir percevoir ou savoir être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à planifier le travail, le stagiaire doit :

1. Définir un menu.
2. Citer les composantes d'un menu.
3. Citer les étapes de réalisation d'un menu.

Avant d'apprendre à proposer la partie dessert d'un menu, le stagiaire doit :

4. Citer les facteurs qui influent lors de la réalisation d'un menu.
5. Enumérer les notions de diététique qui interviennent dans la réalisation d'un menu.

Avant d'apprendre à calculer le prix de revient, le stagiaire doit :

6. Expliquer la notion du coût.
7. Citer les étapes à suivre lors du calcul du prix de revient.
8. Expliquer le rôle du prix de revient dans le bénéfice.

Avant d'argumenter le choix, le stagiaire doit :

9. Expliquer le rôle de l'argumentation.
10. Citer les techniques pour convaincre.

MODULE 24 : TRAVAIL EN EQUIPE

Code **Durée : 45 H**

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour :
travailler en équipe
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS

- Connaître les éléments de base du travail en équipe
- Comprendre l'importance du travail en équipe
- Se situer en regard d'un travail en équipe
- Évaluer ses capacités à travailler en équipe

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information relative aux éléments de base du travail en équipe

- S'informer sur les exigences du travail en équipe.
- S'informer sur la nature du travail à réaliser en équipe.
- Recueillir des renseignements au cours de visites en entreprise sur les difficultés relatives au travail en équipe.
- Présenter les données recueillies au cours d'une rencontre de groupe et discuter de sa perception du travail en équipe.

PHASE 2 : Information sur l'importance de travailler en équipe

- Discuter des types de production utilisant le travail en équipe.
- Discuter des avantages et des inconvénients du travail en équipe.
- Discuter de la pertinence de travailler en équipe dans le métier
- Faire part de ses premières réactions relativement au travail en équipe.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

PHASE 3 : Situation de l'organisation du travail en équipe

- S'informer sur les divers types d'organisation du travail en équipe.
- Discuter du type d'organisation du travail en équipe dans le métier.
- Simuler l'organisation d'un travail en équipe.
- Discuter de son rôle dans une équipe simulée.

PHASE 4 : Évaluation de sa capacité à travailler en équipe

- Produire un rapport dans lequel on doit :
  - préciser ses goûts et son intérêt pour le travail en équipe;
  - évaluer ses forces et ses faiblesse relativement au travail en équipe.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat d'épanouissement personnel.
- Privilégier les échanges d'opinions et favoriser l'expression de tous.
- Motiver les stagiaires à entreprendre les activités proposées.
- Permettre aux stagiaires d'avoir une vue juste du travail.
- Fournir aux stagiaires les moyens d'évaluer leur capacité avec honnêteté et objectivité.
- Assurer l'accès à l'information pertinente : information sur les tâches et opérations du métier, documentation sur le métier etc.
- Organiser des visites d'entreprises ou une rencontre avec des spécialistes du métier.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

PHASE 1 :

- Recueille des données sur la majorité des sujets à traiter.
- Exprime convenablement sa perception du travail en équipe au cours d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données recueillies.

PHASE 2 :

- Donne son opinion sur les exigences du travail en équipe selon la nature du travail à réaliser.
- Exprime convenablement sa perception du travail en équipe au cours d'une rencontre de groupe.
- Exprime clairement ses réactions.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

CRITÈRES DE PARTICIPATION (suite)

PHASE 3 :

- Recueille des données sur l'organisation du travail en équipe.
- Discute convenablement de l'organisation du travail en équipe.
- Participe activement à la simulation d'un travail en équipe.
- Démontre la compréhension de son rôle dans une équipe simulée.

PHASE 4 :

Produit un rapport contenant :

- une représentation sommaire de ses goûts, de son intérêt pour le travail en équipe;
- des explications sur ses forces et ses faiblesses relativement au travail en équipe;
- une proposition d'action pour corriger ses faiblesses identifiées.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoir, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tel que :

Avant d'entreprendre les activités de chacune des phases, le stagiaire doit :

1. Être réceptif à l'information relative au travail en équipe.
2. Avoir le souci de partager sa perception du travail en équipe avec les autres personnes du groupe.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 (information relative aux éléments de base du travail en équipe), le stagiaire doit :

3. Repérer l'information.
4. Déterminer une façon de noter et de recueillir des données.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 (information sur l'importance de travailler en équipe), le stagiaire doit :

5. Distinguer les termes, travail à la chaîne, travail en série, travail en brigade etc.
6. Donner son opinion sur des situations diverses.
7. Expliquer les principales règles permettant de discuter correctement en groupe.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 3 (situation de l'organisation du travail en équipe), le stagiaire doit :

8. Faire la distinction entre tâche et poste de travail.
9. Décrire la nature, la fonction d'un travail.
10. Distinguer les habilités des aptitudes et des connaissances requises pour travailler en équipe.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 4 (Évaluation de sa capacité à travailler en équipe), le stagiaire doit :

11. Distinguer entre goûts et intérêt.
12. Décrire les principaux éléments d'un rapport.

MODULE 25 : INFORMATION TECHNIQUE PROPRE A UNE BOULANGERIE PATISSERIE

Code **Durée : 90 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
Organiser l'information technique propre à une boulangerie pâtisserie
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

A l'aide :

- d'un micro-ordinateur ;
- d'un logiciel de traitement de texte ;
- de directives
- des systèmes d'exploitation DOS et Windows
- d'un logiciel de base de données
- de la documentation des systèmes d'exploitation
- du guide d'utilisation du micro-ordinateur
- de disquettes
- des principaux périphériques

Travail effectué à partir des consignes du Formateur.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des consignes et du temps alloué.
- Exécution adéquate des commandes de l'environnement
- Respect des règles d'utilisation de l'équipement et du matériel informatique.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRECISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Utiliser le micro-ordinateur et ses différents périphériques	• Justesse d'interprétation
B. Raccorder les différents périphériques au micro-ordinateur	• Respect des spécifications • Respect de la méthode
C. Effectuer des opérations à partir de Windows	• Opérations conformes aux directives
D. Exécuter des opérations simples sur des logiciels d'application de base • Bloc note • Tableur • Dessin	• Justesse des opérations • Exactitude des résultats • Précision des formes
E. Exécuter des opérations de calcul sur Excel	• Création des fiches techniques • Calcul du prix de revient d'une préparation • Changement des prix suivant la mercuriale

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoir, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tel que :

Avant d'apprendre à utiliser le micro-ordinateur et ses différents périphériques, le stagiaire doit :

1. Expliquer la fonction du micro-ordinateur
2. Nommer les différents périphériques

Avant d'apprendre à raccorder les différents périphériques au micro-ordinateur le stagiaire doit :

3. Enumérer les fonctions et les caractéristiques des périphériques.
4. Différencier les connexions d'entrée ou de sortie d'un micro-ordinateur.
5. Expliquer l'importance d'apporter des soins au micro-ordinateur et à ses périphériques.

Avant d'apprendre à effectuer des opérations à partir de Windows, le stagiaire doit :

6. Expliquer les commandes de Windows.
7. Enumérer les principes des systèmes de fichiers.

Avant d'apprendre à exécuter des opérations simples sur des logiciels d'application de base le stagiaire doit:

8. Expliquer les principales fonctions des logiciels d'application de base.

Avant d'apprendre à exécuter des opérations de calcul sur Excel, le stagiaire doit :

9. Définir les éléments suivants : fiche technique, prix de revient, mercuriale.

MODULE 26: GESTION ET ORGANISATION D'UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Code **Durée : 75 H**

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit
gérer et organiser une Boulangerie Pâtisserie,
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'EVALUATION

- Individuellement.
- À partir de directives.
- A partir de situations réelles ou simulées.
- A l'aide des documents d'information.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect de la méthode de travail et de l'entreprise.
- Respect des échéanciers.
- Calcul exact.
- L'esprit d'équipe et le sens de l'organisation.

OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT	
PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	**CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**
A. Effectuer l'ouverture et la fermeture d'une Boulangerie Pâtisserie.	• Port de la tenue de travail • Vérification de la propreté des lieux • Mise en marche des appareils • Vérification du fonctionnement des appareils • Vérification des contenus des réfrigérateurs . • Nettoyage du poste de travail et des appareils • Rangement du matériel
B. Calculer le prix de revient et le prix de vente.	• Calcul exact en tenant compte des différents facteurs.
C. Faire l'approvisionnement.	• Achat approprié aux besoins en quantité et en qualité en tenant compte des stocks. • Respect des procédures d'achat. • Contrôle rigoureux à la réception. • Entreposage adéquat et sécuritaire.
D. Gérer une brigade.	• Répartition adéquate des tâches. • Organisation efficace du travail.
E.Appliquer les notions de planification du service dans une Boulangerie Pâtisserie	• Formulation juste de la mission et de l'objectif de l'entreprise • Elaboration pertinente d'un plan de travail • Rédaction précise des procédures à suivre • Utilisation appropriée des outils de planification

OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'apprendre à Effectuer l'ouverture et la fermeture d'une Boulangerie Pâtisserie, le stagiaire doit :

1. Enumérer les opérations liées à l'ouverture et à la fermeture d'une Boulangerie pâtisserie.
2. Expliquer les responsabilités du pâtissier boulanger au moment de l'ouverture et de la fermeture.

Avant d'apprendre à calculer le prix de revient et le prix de vente, le stagiaire doit :

3. Préparer des fiches techniques.
4. Enumérer les facteurs à prendre en considération pour établir les standards de production.
5. Discuter l'importance de la standardisation des recettes.
6. Définir les éléments qui influencent sur le calcul du prix de revient.
7. Définir les termes : Coût matière première, coût main d'œuvre, frais généraux d'exploitation.
8. Effectuer des exercices de calcul du prix de revient et de vente.

Avant d'apprendre à faire l'approvisionnement, le stagiaire doit :

9. Enumérer les éléments à considérer pour déterminer les besoins en matières premières.
10. Identifier les différents inventaires.
11. Expliquer les procédures à suivre pour passer une commande.
12. Enumérer les éléments à vérifier lors de la réception des matières premières.
13. Vérifier l'entreposage et le stockage des matières premières.

Avant d'apprendre à gérer une brigade, le stagiaire doit :

14. Enumérer les différentes composantes d'une brigade
15. Identifier les tâches allouées à chaque membre du staff
16. Respecter les règles de communication

Avant d'apprendre à appliquer les notions de planification du service dans une Boulangerie Pâtisserie, le stagiaire doit :

17. Formuler exactement la mission et l'objectif de l'entreprise
18. Elaborer d'une manière pertinente un plan de travail
19. Rédiger clairement les procédures.
20. Utiliser convenablement les outils de planification
21. Appliquer les notions d'organisation relatives à l'organigramme et aux fonctions

MODULE 27 : TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOI

Code : **Durée : 30H**

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour :
utiliser des moyens de recherche d'emploi ;
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRECISIONS

- Découvrir des employeurs potentiels.
- Rédiger une offre de service et un curriculum vitae.
- Participer à une entrevue de sélection réelle ou simulée.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Recherche d'employeurs potentiels

- Repérer et utiliser différentes sources d'information.
- Établir un plan d'action.
- Recenser des entreprises correspondant à ses champs d'intérêt professionnel et personnel.

PHASE 2 : Offre de service

- Rédiger un curriculum vitae et une lettre de présentation.
- Effectuer des démarches de recherche d'emploi.
- Assurer le suivi des démarches.

PHASE 3 : Participation à une entrevue

- Spécifier ses forces et ses faiblesses au regard d'une offre d'emploi particulière.
- Participer à une entrevue de sélection.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Faciliter au stagiaire l'accès aux différentes sources d'information sur les offres d'emploi et les employeurs : journaux, banques de données, etc.
- S'assurer que le stagiaire planifie ses démarches.
- Fournir des moyens d'organisation (plan d'action, agenda, etc.) et de communication (curriculum vitae, lettre de présentation, protocole téléphonique, etc.).
- Organiser des simulations d'entrevues de sélection.
- Favoriser les échanges d'information entre les stagiaires.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

PHASE 1 :

- Recueille des données sur différents employeurs.
- Exprime ses choix relatifs au lieu de travail au regard de ses champs d'intérêt.

PHASE 2 :

- Présente son curriculum vitae.
- Effectue des démarches.
- Assure un suivi.

PHASE 3 :

- Exprime ses points forts au cours d'une entrevue de sélection.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 (Recherche d'employeurs potentiels) :

1. Cerner l'ensemble des ressources et des moyens facilitant la recherche d'emploi.
2. Faire preuve d'initiative et de dynamisme dans ses recherches.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 (Offre de service) :

3. Repérer les éléments d'information contenus dans une lettre de présentation et un curriculum vitae.
4. Décrire les étapes d'une démarche de recherche d'emploi.
5. Faire preuve de ténacité et de dynamisme dans ses démarches.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 3 (Participation à une entrevue) :

6. Discuter de l'importance de préparer une entrevue.
7. Simuler une entrevue.
8. Faire preuve de tact et de politesse.
9. Mettre ses forces en valeur.

MODULE 28 : INTEGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL

Code : **Durée : 120 H**

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour :
s'intégrer au milieu du travail ;
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRECISIONS

- Se familiariser avec le milieu de travail. (stage)
- Ajuster ses perceptions à différents points de vue : contexte de travail, des pratiques professionnelles, aptitudes, goûts et champs d'intérêt.
- Se préparer à évoluer dans le milieu de travail.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Préparation au séjour en milieu de travail

- Prendre connaissance de l'information et des modalités relatives au stage.
- Se fixer des critères pour la sélection des entreprises ou des établissements.
- Répertorier des entreprises ou des établissements susceptibles de recevoir des stagiaires.
- Effectuer des démarches pour obtenir une place de stagiaire. (Dépôt de candidature et d'un curriculum vitae.)

PHASE 2 : Observation et tenue d'activités en milieu de travail

- Observer le contexte de travail : milieu socio-économique (produit, marché), associations professionnelles, structure, équipement, évolution technologique, conditions de travail, relations interpersonnelles, santé et sécurité.
- Observer ou effectuer diverses tâches professionnelles ou participer à leur exécution.
- Appliquer des notions d'hygiène et de sécurité dans le milieu de travail.
- Se soucier de la qualité dans l'exécution des travaux et du degré de satisfaction..
- Produire un bref rapport faisant état d'observations sur le contexte de travail et sur les principales tâches effectuées dans l'entreprise ou dans l'établissement.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATION DE PREMIER NIVEAU
DE SITUATION (suite)

PHASE 3 : Comparaison des perceptions de départ avec les réalités du milieu de travail

- Relever des aspects du métier qui diffèrent de la formation reçue.
- Discuter de la justesse de sa perception du métier avant et après le stage : milieu de travail, pratiques professionnelles, etc.
- Discuter des conséquences de cette expérience sur le choix d'un futur emploi : aptitudes, goûts et champs d'intérêt.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Fournir aux stagiaires les moyens qui leur permettent de faire un choix judicieux d'un lieu de stage qui correspond à leur profil de formation.
- Maintenir une collaboration étroite entre l'établissement de formation et l'entreprise ou l'établissement.
- Rendre possible l'observation et l'exécution de tâches professionnelles.
- S'assurer de la supervision constante des stagiaires par une personne responsable de l'entreprise ou de l'établissement.
- Assurer l'encadrement ponctuel du stagiaire.
- Intervenir en cas de difficultés ou de problèmes.
- Favoriser les échanges d'opinions entre les stagiaires ainsi que l'expression de tous, particulièrement au moment du choix d'un lieu de stage et au moment de la confrontation des perceptions de départ aux réalités du milieu de travail.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

PHASE 1 :

- Énumère, en ordre de priorités, trois lieux de stages potentiels répondant à ses critères de sélection.
- Rencontre le représentant de l'entreprise ou de l'établissement en vue de se faire accepter comme stagiaire.

PHASE 2 :

- Respecte les directives de l'entreprise ou de l'établissement en ce qui regarde ses activités de stagiaire, les horaires de travail, etc.
- Rédige un rapport contenant des données sur au moins cinq des sujets à observer et décrivant les tâches exercées ou observées.

PHASE 3 :

- Partager son expérience en milieu de travail avec ses collègues :
- Présenter un rapport de stage.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

Le stagiaire doit maîtriser les savoirs, savoir-faire, savoir-percevoir ou savoir-être jugés préalables aux apprentissages directement requis pour l'atteinte de l'objectif de premier niveau, tels que:

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 (Préparation au séjour en milieu de travail) :

10. Décrire les étapes de la planification de la recherche d'un lieu de stage.
11. Énumérer les attitudes nécessaires à la recherche dynamique d'un lieu de stage dans une entreprise.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 (Observation et tenue d'activités en milieu de travail) :

12. Décrire les éléments à consigner en cours de stage.
13. Décrire le comportement à adopter.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 3 (Comparaison des perceptions de départ avec les réalités du milieu de travail) :

14. Énumérer ses aptitudes, ses goûts et ses champs d'intérêt associés au métier de cuisinier.
15. Décrire les exigences du milieu de travail.